DE REIEN

Menu

ALLERGENEN · ALLERGÈNES · ALLERGENS

Gluten *Gluten* *Gluten*	Schaaldieren *Crustacés* *Crustaceans*	Eieren *Œufs* *Eggs*	Vis *Poisson* *Fish*	Pinda's *Arachides* *Peanuts*	Soja *Soja* *Soy*	Melk *Lait* *Milk*
Noten *Fruits à coque* *Tree nuts*	Selderij *Céleri* *Celery*	Mosterd *Moutarde* *Mustard*	Sesamzaad *Sésame* *Sesame*	Sulfieten *Sulfites* *Sulphites*	Lupine *Lupin* *Lupin*	Weekdieren *Mollusques* *Molluscs*

Onze gerechten kunnen sporen van andere allergenen bevatten.

Nos plats peuvent contenir des traces d'autres allergènes. · Our dishes may contain traces of other allergens.

Alle prijzen in euro, inclusief btw en bediening. Eén rekening per tafel. Vragen over allergenen? Ons team helpt u graag.

Tous les prix en euros, TVA et service compris. Une seule addition par table. Des questions sur les allergènes ? Notre équipe vous renseigne volontiers.

All prices in euro, VAT and service included. One bill per table. Questions about allergens? Our team is happy to help.

ONS VERHAAL

Notre histoire · Our story

De reien zijn de grachten die al eeuwenlang door het hart van Brugge stromen. Langs hun kaaien groeide de stad uit tot een bloeiende handelsstad, en nog altijd weerspiegelen ze haar bruggen en trapgevels. Aan die reien ontleent ons restaurant zijn naam.

En wie reien zegt, zegt zwanen. Volgens de legende zijn ze hier niet toevallig. In 1488, toen Maximiliaan van Oostenrijk in Brugge gevangen werd gehouden, onthoofdden de opstandige Bruggelingen zijn trouwe schout Pieter Lanchals, 'lange hals', met een zwaan in zijn wapenschild. Als boete zou Maximiliaan de stad hebben opgelegd om voor altijd zwanen op de reien te houden. Ze zwemmen er vandaag nog.

Bij De Reien koken we met dezelfde liefde voor Brugge: eerlijke Vlaamse klassiekers, streekbieren en een warm onthaal.

Welkom, en smakelijk.

NOTRE HISTOIRE

Les « reien » sont les canaux qui traversent le cœur de Bruges depuis des siècles. C'est le long de leurs quais que la ville est devenue une cité marchande florissante, et aujourd'hui encore leurs eaux reflètent ses ponts et ses pignons à gradins. C'est d'eux que notre restaurant tire son nom.

Et qui dit canaux dit cygnes. Selon la légende, leur présence n'a rien d'un hasard. En 1488, alors que Maximilien d'Autriche était retenu prisonnier à Bruges, les Brugeois révoltés décapitèrent son fidèle écoutète Pieter Lanchals, « long cou », dont les armoiries portaient un cygne. En guise de pénitence, Maximilien aurait imposé à la ville d'entretenir à jamais des cygnes sur ses canaux. Ils y nagent encore aujourd'hui.

Chez De Reien, nous cuisinons avec ce même amour pour Bruges : de vrais classiques flamands, des bières régionales et un accueil chaleureux.

Bienvenue, et bon appétit.

OUR STORY

The reien are the canals that have flowed through the heart of Bruges for centuries. Along their quays the city grew into a thriving centre of trade, and to this day they mirror its bridges and stepped gables. Our restaurant takes its name from them.

And where there are canals, there are swans. According to legend, that is no coincidence. In 1488, while Maximilian of Austria was held captive in Bruges, the rebellious townspeople beheaded his loyal sheriff Pieter Lanchals, 'long neck', whose coat of arms bore a swan. As penance, Maximilian is said to have ordered the city to keep swans on its canals forever. They still swim there today.

At De Reien we cook with that same love for Bruges: honest Flemish classics, regional beers and a warm welcome.

Welcome, and enjoy your meal.

WARME DRANKEN

Boissons chaudes · Hot drinks

KOFFIE

Coffee 4,9

Espresso 4,9

Double Espresso 5,9

Espresso Macchiato 5,9

Cafeïnevrij 4,9
Décaféiné · Decaffeinated

Latte Macchiato 5,9

Cappuccino 5,9

Irish Coffee (Whisky) 11

French Coffee (Grand Marnier) 11

Italian Coffee (Amaretto) 11

THEE

English Breakfast 5

Earl Grey 5

Green 5

Peppermint 5

Cocktail Maison 5

Jasmin 5

Chamomile 5

Verse muntthee & honing 5,9
Thé à la menthe fraîche et miel
Fresh mint tea & honey

Verse gemberthee & honing 5,9
Thé au gingembre frais et miel
Fresh ginger tea & honey

OVERIGE WARME DRANKEN

Warme chocolademelk van Belgische chocolade met slagroom 7,9
Warme melk met echte Belgische donkere chocoladelepel en slagroom
Lait chaud avec véritable cuillère de chocolat noir belge et chantilly
Hot milk with real Belgian dark chocolate spoon and whipped cream

Glühwein 7
Warme gekruide wijn
Vin chaud
Mulled wine

FRISDRANKEN

Boissons froides · Cold drinks

Spuitwater Bru 25 cl 3,5
Eau pétillante · Sparkling water

Spuitwater Bru 50 cl 6,5
Eau pétillante · Sparkling water

Platwater Bru 25 cl 3,5
Eau plate · Still water

Platwater Bru 50 cl 6,5
Eau plate · Still water

Mirinda · 7 Up 4

Pepsi · Pepsi Max 4

Tonic 4

Ginger beer 4

Ice-Tea 4

Ice-Tea Peach / Lemon 4
Thé glacé pêche / citron · Peach / lemon iced tea

Loza Sinaasappel 4
Orange

Loza Appel 4
Pomme · Apple

Homemade Ice-Tea 5,5
Thé glacé maison · Homemade iced tea

BIEREN VAN 'T VAT

Pressions · Beers on tap

Bavik Super Pils 33 cl 4,2
5,0%

Bavik Super Pils 50 cl 6,2
5,0%

Petrus Tripel 33 cl 7
8,0%

Petrus Tripel 50 cl 9,5
8,0%

Kwaremont Blond 33 cl 7
6,6%

Kwaremont Blond 50 cl 9,5
6,6%

LOKALE BIEREN VAN 'T VAT

Pressions locales · Local beers on tap

Blonden Os 33 cl 5,5
6,5%

Blonden Os 50 cl 8,5
6,5%

Bourgogne des Flandres 33 cl 5,5
5,0%

Bourgogne des Flandres 50 cl 8,5
5,0%

BIEREN IN FLESSEN

Bouteilles · Bottled beers

Karmeliet 33 cl 7
8,4%

Omer 33 cl 7
8,0%

Westmalle Tripel 33 cl 7
9,5%

Oude Kriek Mort Subite 25 cl 4,5
6,5%

Delirium RED 33 cl (fruity) 7
8,0%

Alcoholvrij bier 25 cl 5
Sans alcool · Alcohol-free

STREEKBIEREN

Bières régionales · Local beers

Brugs Tarwebier 25 cl — 4,8% 5
Blanche de Bruges

Straffe Hendrik Blond 33 cl 7
9,0%

Brugse Tripel 33 cl 6
8,7%

BUBBELS

Bubbles

Fidora Prosecco Extra Dry 9
glas · glass

Fidora Prosecco Extra Dry 42
fles · bottle

Laurent-Perrier La Cuvée Brut 95
fles · bottle

WIT

Blanc · White wine · per glas · 50cl · fles

Les Rochers Cathares 7 · 19,5 · 26
Chardonnay · Languedoc, France

Poggio Anima 8 · 23 · 33
Grillo · Sicilia, IT

Enfant Rebelle 36
Sauvignon Blanc, France

Oude Gronde 27
Steen, South Africa

Divai 28
Antão Vaz, Roupeiro, Arinto, Alentejo, Portugal

Famille Vincent 2021 55
Chardonnay, France

ROOD

Rouge · Red wine · per glas · 50cl · fles

Les Rochers Cathares 7 · 19,5 · 26
Merlot, Languedoc, France

Ram 8 · 23 · 33
Syrah, Grenache Noir & Mourvèdre, South Africa

Pascal Jolivet Rouge 44
Pinot Noir, Sancerre, France

Barrel Burner 48
Cabernet Sauvignon, USA

Oude Gronde 27
Pinotage, South Africa

Marqués de Murrieta Rioja 54
Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Garnacha Tintorera, Spain

ROSÉ

per glas · 50cl · fles

Les Rochers Cathares 7 · 19,5 · 26
Grenache Noir, Languedoc, France

APERITIEVEN

Apéritifs

Begin uw tafel met een aperitief of een glas bubbels
Pour commencer · To start your table

Glas Prosecco 9

Porto rood of wit 8
Porto rouge ou blanc · Red or white port

Martini Bianco · Rosso 8

Kir vin blanc 8

Pineau des Charentes 8

Ricard 9

Campari Orange 10

Kir Royal 10,5

Picon vin blanc 10,5

Aperol Spritz 12,5

Limoncello Spritz 12,5

GIN

Bombay Dry 9

Gordon 9

Gin Mare 11

HAVN 13,5

Hendrick's 14,5

Copperhead 13,5

VODKA

Eristoff White 9
Absolut 10,5

RUM

Bacardi Carta Blanca 9
Kraken 9,5

WHISKEY

Jameson 9
Johnnie Walker Red 8
Johnnie Walker Black 9
Highland Park 12 years 11
Macallan 12 years Double Cask 17

+ frisdrank 2
+ tonic 3

LIKEUREN & DIGESTIEVEN

Liqueurs & digestifs

Limoncello 7
Cognac Bisquit 8
Calvados 8
Cointreau 8
Grand Marnier 8
Amaretto 8
Baileys 8
Rémy Martin VSOP 11

COCKTAILS

Mojito 12,5
Pornstar Martini 14,5
Espresso Martini 14,5
Strawberry Daiquiri 14
Negroni 12
Dark ‘n Stormy 13,5
Virgin Mojito 10
Virgin Dark ‘n Stormy 12,5

PANNEKOEKEN

Crêpes · Pancakes

15:00 – 17:00

Boter en suiker 9
Beurre et sucre
Butter & sugar

Warme Belgische chocolade 9,5
Chocolat belge chaud
Warm Belgian chocolate

Vanille-ijs en warme chocolade 12,5
Glace vanille et chocolat chaud
Vanilla ice cream & warm chocolate

Verse aardbeien en chocolade 14,5
Fraises fraîches et chocolat
Fresh strawberries & chocolate

WAFELS

Les Gaufres · Waffles

15:00 – 17:00

Boter en suiker 8
Beurre et sucre
Butter & sugar

Warme Belgische chocolade 8,5
Chocolat belge chaud
Warm Belgian chocolate

Vanille-ijs en warme chocolade 11,5
Glace vanille et chocolat chaud
Vanilla ice cream & warm chocolate

Verse aardbeien en chocolade 14,5
Fraises fraîches et chocolat
Fresh strawberries & chocolate

VOORGERECHTEN

Entrées · Starters

Huisgemaakte soep van de dag 10,9
Dagelijks vers bereid; samenstelling wisselt per dag
Préparée fraîchement chaque jour; la composition varie
Freshly prepared daily; ingredients vary by day

Artisanale kaaskroketten (2 st.) 17,5
Croquettes artisanales au fromage
Artisan cheese croquettes

STREEKSPECIALITEIT

Artisanale kroketten van Noordzeegarnaal (2 st.) 18,5
Croquettes artisanales aux crevettes grises
Artisan grey shrimp croquettes

Dungesneden rundscarpaccio 18
Rundvlees, rucola, Parmezaan, zongedroogde tomaten, ajuin, olie en azijn
Bœuf, roquette, parmesan, tomates séchées, oignon, huile et vinaigre
Beef, arugula, Parmesan, sun-dried tomatoes, onion, oil and vinegar

SALADES

Salades · Salads

Salade niçoise met tonijn 23

Sla, tonijn, ansjovis, hardgekookt ei, kerstomaat, komkommer, zwarte olijven, rode ui en huisgemaakte Dijon-vinaigrette

Salade, thon, anchois, œuf dur, tomates cerises, concombre, olives noires, oignon rouge et vinaigrette Dijon maison

Lettuce, tuna, anchovies, hard-boiled egg, cherry tomatoes, cucumber, black olives, red onion and homemade Dijon vinaigrette

Salade met warme geitenkaas 23,5

Warme geitenkaas, krokant spek, appel, verse vijgen, walnoten, gemengde sla en honing-mosterddressing

Chèvre chaud, lard croustillant, pomme, figues fraîches, noix, salade mixte et sauce miel-moutarde

Warm goat cheese, crispy bacon, apple, fresh figs, walnuts, mixed greens and honey-mustard dressing

Thaise salade met scampi's 24

Rode kool, wortel, komkommer, mango, scampi met boter en knoflook, geroosterde pinda's, huisgemaakte sojadressing en limoen

Chou rouge, carotte, concombre, mangue, scampis au beurre et à l'ail, cacahuètes grillées, sauce soja maison et citron vert

Red cabbage, carrot, cucumber, mango, scampi with butter and garlic, roasted peanuts, homemade soy dressing and lime

Salade burrata 24,9

Burrata, tomaat, basilicum, rucola, pesto en pinda's

Burrata, tomate, basilic, roquette, pesto et cacahuètes

Burrata, tomato, basil, arugula, pesto and peanuts

VISGERECHTEN

Les Poissons · Fish Dishes

Scampi's in lookbotersaus (10 st.), met rijst 26,9

Lookboter, peterselie, kerstomaatjes, champignons en rijst

Beurre à l'ail, persil, tomates cerises, champignons et riz

Garlic butter, parsley, cherry tomatoes, mushrooms and rice

Scampi's in romige Madras currysaus (10 st.), met rijst 26,9

Room, Madras curry, peterselie, kerstomaatjes, champignons en rijst

Crème, curry Madras, persil, tomates cerises, champignons et riz

Cream, Madras curry, parsley, cherry tomatoes, mushrooms and rice

Zeetongetjes 'Meunière' (2 grote stuks) 33,5

Twee grote zeetongetjes met sla en Belgische frietjes

Deux grandes soles avec salade et frites belges

Two large sole fish with salad and Belgian fries

Vispannetje met pommes duchesse 28

Zalm, witte vis, scampi, mosselen, room en kaas, met pommes duchesse

Saumon, poisson blanc, scampis, moules, crème et fromage, avec pommes duchesse

Salmon, white fish, scampi, mussels, cream and cheese, with duchess potatoes

VLEESGERECHTEN

Les Viandes · Meat Dishes

Filet mignon 250 g (eerste keuze) 31,9

Filet mignon 250 g premier choix

Prime-cut filet mignon 250 g

Steak Tartare Maison 200 g 28,5

Fijngesneden rauw rundvlees, eidooier, bieslook, ansjovis, augurk, mosterd, fris slaatje en Belgische frietjes

Bœuf cru finement haché, jaune d'œuf, ciboulette, anchois, cornichons, moutarde, salade et frites belges

Finely chopped raw beef, egg yolk, chives, anchovy, pickles, mustard, small salad and Belgian fries

Kalfsribben 29,5

Côtes de veau

Veal ribs

Saus naar keuze: peper, champignon of Brugse saus +3,5

Huisgemaakte saus naar keuze

Sauce maison au choix

Homemade sauce of your choice

HUISSPECIALITEIT

De Reien Burger 220 g 23,5

Rundsburger in hamburgerbroodje met bacon, kaas en burgersaus

Burger de bœuf dans un pain burger avec bacon, fromage et sauce burger

Beef burger in a hamburger bun with bacon, cheese and burger sauce

MOSSELEN

Moules · Mussels

Verse mosselen, geserveerd met Belgische frietjes

Moules fraîches, servies avec frites belges

Fresh mussels, served with Belgian fries

Natuur 26,9

Nature

Natural

Room 27,9

À la crème

With cream

Knoflook 27,9

À l'ail

With garlic

Knoflook en room 28

À l'ail et à la crème

With garlic and cream

Witte wijn 30

Au vin blanc

With white wine

Room en witte wijn 31

À la crème et au vin blanc

With cream and white wine

VLAAMSE & BRUGSE SPECIALITEITEN

Spécialités Flamandes & Brugeoises · Flemish & Bruges Specialties

STREEKSPECIALITEIT

Vlaamse rundsstoverij, gestoofd in bruin bier, met salade en frietjes 26,9

Carbonnades flamandes à la bière brune, salade et frites belges

Flemish beef stew with dark beer, salad and Belgian fries

Varkenshaasje op Brugse wijze met frietjes 27,9

Varkenshaasje met champignons, spek en Brugse biersaus, met Belgische frietjes

Filet de porc aux champignons, lard et sauce à la bière brugeoise, avec frites belges

Pork tenderloin with mushrooms, bacon and Bruges beer sauce, with Belgian fries

½ kip van de chef 25,9

½ kip met room en knoflook

Demi-poulet à la crème et à l'ail

Half chicken with cream and garlic

Balletjes in tomatensaus en parmezaan, met frietjes 23,9

Huisgemaakte balletjes met broodkruim, ei, tomatensaus en Parmezaan, met Belgische frietjes

Boulettes maison avec chapelure, œuf, sauce tomate et parmesan, avec frites belges

Homemade meatballs with breadcrumbs, egg, tomato sauce and Parmesan, with Belgian fries

Konijn op Vlaamse wijze met frietjes 29

Bereid met bruin bier, met Belgische frietjes

Lapin à la flamande préparé à la bière brune, avec frites belges

Flemish-style rabbit prepared with dark beer, with Belgian fries

SUPPLEMENTEN

Suppléments · Supplements

Frietjes 5
Frites
Fries

Mosterd 1,5
Moutarde
Mustard

Mayonaise of ketchup 1,5
Mayonnaise ou ketchup
Mayonnaise or ketchup

Brood en boter 2,5
Pain et beurre
Bread and butter

DESSERTS

Desserts · Desserts

Kinderijsje 6
Glace enfant
Kids' ice cream

Huisgemaakte warme appeltaart met roomijs en slagroom 11
Tarte aux pommes chaude maison avec glace et chantilly
Homemade warm apple pie with ice cream and whipped cream

Chocolademousse van Belgische chocolade 10
Mousse au chocolat belge
Belgian chocolate mousse

Crème brûlée 11
Crème brûlée classique
Classic crème brûlée

Dame Blanche met warme Belgische chocoladesaus 10,5
Vanille-ijs met warme Belgische chocoladesaus
Glace vanille avec sauce au chocolat belge chaude
Vanilla ice cream with warm Belgian chocolate sauce

KIDS

Enfants · Kids

Spaghetti bolognaise (kinderportie) 13
Portion enfant de spaghetti bolognaise
Kids' portion of spaghetti bolognese

Kipnuggets met appelmoes en frietjes 12
Nuggets de poulet avec compote de pommes et frites belges
Chicken nuggets with apple sauce and Belgian fries

SNACKS

En-cas · Snacks

tot 17:00

Croque Monsieur (toast, ham, kaas) 14

Toast au jambon et fromage
Toast with ham and cheese

Croque Madame (toast, ham, kaas, spiegelei) 16

Toast au jambon, fromage et œuf au plat
Toast with ham, cheese and fried egg

Knapperige lookbroodjes 7,5

Pain à l'ail croustillant
Crispy garlic bread

Omelet ham en kaas, met salade 15,5

Omelette jambon-fromage avec salade
Ham and cheese omelette with salad

Omelet champignon, met salade 14,5

Omelette aux champignons avec salade
Mushroom omelette with salad

Omelet van de chef (ham, kaas, tomaat, champignon) 17,9

Omelette du chef avec jambon, fromage, tomate et champignons
Chef's omelette with ham, cheese, tomato and mushrooms

PASTA

Pâtes · Pasta

Spaghetti bolognaise 19,9

Spaghetti met huisgemaakte bolognaisesaus
Spaghetti à la sauce bolognaise maison
Spaghetti with homemade bolognese sauce

Spaghetti pesto (vegetarisch) 20,9

Spaghetti met huisgemaakte pesto en Parmezaan
Spaghetti au pesto maison et parmesan
Spaghetti with homemade pesto and Parmesan

Spaghetti carbonara 19,9

Spaghetti met spek, ei, kaas en room
Spaghetti au lard, œuf, fromage et crème
Spaghetti with bacon, egg, cheese and cream

Lasagne bolognaise 18,9

Lasagne met huisgemaakte bolognaisesaus
Lasagne à la sauce bolognaise maison
Lasagne with homemade bolognese sauce